



[A] TIIVISTELMÄ - SAMMANDRAG

SUOMI-FINLAND
(FI)

Patentti- ja rekisterihallitus
Patent- och registerstyrelsen

(11) (21) Patenttihakemus - Patentansökan 915978
(51) Kv.1k.5 - Int.cl.5
A 23C 19/082
(22) Hakemispäivä - Ansökningsdag 18.12.91
(24) Alkuperäpäivä - Löpdag 18.12.91
(41) Tullut julkiseksi - Blivit offentlig 20.06.92
(32) (33) (31) Etuoikeus - Prioritet
19.12.90 DE 4040621 P

(71) Hakija - Sökande

1. BK Ladenburg GmbH Gesellschaft für, chemische Erzeugnisse, Albert-Reimann-Strasse 2, 6802 Ladenburg, BRD, (DE)

(72) Keksijä - Uppfinnare

1. Merkenich, Karl, Am Rimbacher Weg 13, 6149 Fürth/Fahrenbach, BRD, (DE)
2. Maurer-Rothmann, Andrea, Siegfriedstrasse 14, 6940 Weinheim, BRD, (DE)
3. Walter, Edgar, Gerhard-Hauptmann-Strasse 28, 6800 Mannheim 1, BRD, (DE)
4. Scheurer, Günther, Kirchgasse 61, 6733 Hasloch, BRD, (DE)
5. Klostermeyer, Henning, In der Giggenhauser Strasse 16, 8050 Freising, BRD, (DE)

(74) Asiamies - Ombud: Oy Borenus & Co Ab

(54) Keksinnön nimitys - Uppfinningens benämning

Sulatejuustolisäaineet
Smältosttillsatsämnen

(57) Tiivistelmä - Sammandrag

Keksinnön kohteena on menetelmä sulatejuustovalmistukseen, joka sisältää tavanomaisina määrinä juustoa, rasvaa, sulatesuoloja, vettä ja tavallisia lisäaineita kuten emulgaattoreita, sideaineita, paksuntavia aineita, rahkaa, maidonvalkuaista ja aromiaineita, valmistamiseksi siten, että sulatesuoloina käytetään trinatriumsitraattia ja/tai natriumfosfaattia alueella 1,5-3 % olevana määränä, ja että seokseen lisätään runsaasti amylopektiiniä ja niukasti amyloosia sisältävää modifioitua tärkkelystä ja/tai voimakkaasti esteröityä pektiiniä alueella 0,25-2 % olevana määränä.

Uppfinningen avser ett förfarande för framställning av ett smältostfabrikat som innehåller ost, fett, smältsalter, vatten och vanliga tillsatsämnen såsom emulgatorer, bindemedel, förtjockningsmedel, kvark, mjölkäggvita, aromämnen i konventionella mängder, varvid man som smältsalt använder trinatriumcitrat och/eller natriumfosfat i en mängd om 1,5-3 % och till blandningen tillsätter modifierad stärkelse med hög amylopektinhalt och låg amyloshalt och/eller högförestat pektin i en mängd om 0,25-2 %.